

**TUGAS AKHIR**

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL*  
*COSTING* PADA *SECOND HOME COFFEE* PELAIHARI**



**Diajukan sebagai persyaratan menyelesaikan**

**Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis**

**Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh:**

**LAILA ASYIVA**

**NIM: 2100311320065**

**PROGRAM STUDI: DIII AKUNTANSI**

**PROGRAM DIPLOMA III**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

**BANJARMASIN**

**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN  
DISETUJUI DAN DITERIMA  
UNTUK DI AJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**

---

**Judul** : Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan  
Metode *Full Costing* Pada *Second Home Coffee*  
Pelaihari

**Nama** : Laila Asyiva

**NIM** : 2100311320065

**Program Studi** : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 14 Juni 2024

**Dosen Pembimbing**



Dra. Hi. Isnawati, MM, Ak, CA  
NIP. 196406111992032002

**Koordinator Program studi  
Diploma III Akuntansi**



Dr. Safwani, Drs. M. Si, Ak, CA, CPA  
NIP.196406161991031005

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**TELAH DIAJUKAN PADA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**

---


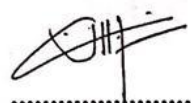
**Judul** : **Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada *Second Home Coffee* Pelaihari**

**Nama** : **Laila Asyiva**

**NIM** : **2100311320065**

**Program Studi** : **Diploma III Akuntansi**

**TIM PENGUJI:**

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	<u>Dra. Nor Hikmah, SE. MSA, Ak, CA</u> NIP. 19650717 199303 2 001	 .....
2.	<u>Dra. Hj. Isnawati, MM. Ak. CA</u> NIP. 19640611 199203 2 002	 .....

## ABSTRAK

Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada *Second Home Coffee* Pelaihari. Oleh: Laila Asyiva, Pembimbing: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang masih sederhana pada *coffee shop Second Home Coffee*. Pada penelitian ini menggunakan perhitungan dengan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi dan dibandingkan dengan perhitungan menurut *coffee shop*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok produksi menurut *Coffee Shop* untuk varian Kopi Ningrum yaitu sebesar Rp. 1.411.702, *Caramel Macchiato* sebesar Rp. 2.173.461, dan *Red Black* sebesar Rp. 867.318. Sedangkan, menurut metode *full costing* untuk varian Kopi Ningrum sebesar Rp. 1.924.488, *Caramel Macchiato* sebesar Rp. 2.732.597, dan *Red Black* sebesar Rp. 1.201.921. Maka terdapat selisih harga pokok produksi antara *coffee shop* dan peneliti, yaitu untuk varian Kopi Ningrum sebesar Rp. 512.786, *Caramel Macchiato* sebesar Rp. 559.136, dan *Red Black* sebesar Rp. 334.603. Hal ini terjadi karena *coffee shop* belum melakukan perhitungan biaya-biaya penyusun harga pokok produksi kedalam perhitungannya.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, *Akuntansi Biaya*

## **ABSTRACT**

Determining the Cost of Goods Production Using the Full Costing Method at Second Home Coffee Pelaihari. By: Laila Asyiva, Supervisor: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA.

This research aims to determine the simple calculation of the cost of production at the Second Home Coffee coffee shop. This research uses calculations using the full costing method to determine the cost of production and compares it with calculations according to coffee shops.

The results of this research show that the cost of production according to the Coffee Shop for the Ningrum Coffee variant is IDR. 1,411,702, Caramel Macchiato Rp. 2,173,461, and Red Black Rp. 867,318. Meanwhile, according to the full costing method for the Kopi Ningrum variant it is IDR. 1,924,488, Caramel Macchiato Rp. 2,732,597, and Red Black Rp. 1,201,921. So there is a difference in the cost of production between the coffee shop and the researcher, namely for the Ningrum Coffee variant it is IDR. 512,786, Caramel Macchiato Rp. 559,136, and Red Black Rp. 334,603. This happens because the coffee shop has not calculated the costs that make up the cost of production into its calculations.

**Keywords:** Cost of Goods Production, Full Costing Method, Cost Accounting

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya serta memberikan banyak kesempatan, sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat dengan judul “Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Pada *Second Home Coffee* Pelaihari”.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, peneliti menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, doa serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ahmad Yunani, SE, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr. Sarwani, Drs, M. Si, Ak, CA, CPA selaku Ketua Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM. Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir, atas bimbingan dan arahnya yang telah banyak membantu peneliti dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dra. Nor Hikmah, SE, MSA, Ak, CA selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir, telah memberikan saran dan masukan dalam Menyusun Laporan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Muhammad Nordiansyah, S.E., M.Ak, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Akademik di perkuliahan, atas bimbingan dan arahan selama peneliti menjalankann perkuliahan.

6. Seluruh staff dan dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
7. Kedua orang tua dan adik yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan penuh secara finansial maupun secara mental saat peneliti sedang dalam proses pembuatan Laporan Tugas Akhir ini.
8. Sahabat serta teman-teman peneliti di dalam dan di luar lingkungan kampus yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Peneliti sangat berterimakasih karena telah memberikan dukungan sampai berada pada titik berhasil menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
9. Pemilik usaha *Second Home Coffee* Pelaihari yang telah memberikan izin dan bantuannya untuk bisa melakukan penelitian di *coffee shop* ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah memberikan doa, dorongan serta bantuan selama menyusun Laporan Tugas Akhir ini.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti sangat megarapkan kritik dan saran yang membangun. Selain itu, peneliti juga berharap dengan Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat serta menambah ilmu pengetahuan bagi kita semua.

Banjarmasin, 14 Mei 2024

Laila Asyiva  
2100311320065

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
ABSTRAK .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR BAGAN .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.5 Metode Penelitian.....	4
1.5.1 Ruang lingkup penelitian .....	4
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	5
1.5.3 Jenis Data.....	5
1.5.4 Sumber Data.....	5
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.5.6 Teknik Analisis Data.....	7
BAB II <u>L</u> ANDASAN TEORI .....	8
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya dan Tujuan Akuntansi Biaya.....	8
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	8
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya .....	9
2.2 Pengertian Biaya dan Penggolongan Biaya .....	10
2.2.1 Pengertian Biaya .....	10
2.2.2 Penggolongan Biaya .....	11
2.3 Harga Pokok Produksi .....	16
2.4 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	17
2.5 Alokasi Biaya Bersama.....	18
2.6 Depresiasi Aset Tetap .....	21

BAB III	GAMBARAN UMUM .....	23
3.1	Sejarah Singkat Coffee Shop <i>Second Home Coffee</i> .....	23
3.2	Logo Usaha <i>Coffee Shop Second Home Coffee</i> .....	23
3.3	Struktur Organisasi <i>Coffee Shop Second Home Coffee</i> .....	24
3.4	Tugas dan Tanggung Jawab .....	24
3.5	Proses Produksi .....	25
BAB IV	HASIL PEMBAHASAN .....	27
4.1	Hasil Penjualan <i>Second Home Coffee</i> Bulan Desember 2023.....	27
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Second Home Coffee</i> .....	28
4.2.1	Biaya Bahan Baku yang Digunakan Selama Bulan Desember 2023..	28
4.2.2	Biaya Tenaga Kerja Bulan Desember 2023.....	29
4.2.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Bulan Desember 2023 .....	29
4.2.4	Perhitungan harga pokok produksi menurut <i>Second Home Coffee</i> ....	30
4.2.5	Penyajian Laba Rugi Menurut <i>Second Home Coffee</i> .....	30
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti .....	30
4.3.1	Alokasi Biaya Bersama.....	30
4.3.2	Biaya Bahan Baku.....	31
4.3.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	33
4.3.4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	33
4.3.5	Biaya Operasional.....	35
4.3.6	Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	36
4.3.7	Penyajian Laba Rugi Menurut Peneliti .....	36
4.3.8	Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Second Home Coffee</i> dan Peneliti .....	37
4.3.9	Perbandingan Perhitungan Laba Rugi Antara <i>Coffee Shop</i> dan Peneliti	38
BAB V	PENUTUP.....	42
5.1	Kesimpulan.....	42
5.2	Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	.....	45

## DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur organisasi <i>coffee shop Second Home Coffee</i> .....	24
---	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Usaha <i>Second Home Coffee</i> .....	24
---	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Data Penjualan Minuman <i>Second Home Coffee</i> Bulan Desember 2023 ..	27
Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Kopi Ningrum .....	28
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku <i>Caramel Macchiato</i> .....	28
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku <i>Red Black</i> .....	29
Tabel 4. 5 Biaya Tenaga Kerja Langsung menurut <i>Second Home Coffee</i> .....	29
Tabel 4. 6 Biaya Overhead Menurut <i>Second Home Coffee</i> .....	30
Tabel 4. 7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Second Home Coffee</i> .....	30
Tabel 4. 8 Penyajian Laba Rugi Menurut <i>Second Home Coffee</i> .....	30
Tabel 4. 9 Alokasi Biaya Bersama .....	31
Tabel 4. 10 Biaya Bahan Baku Kopi Ningrum Menurut Peneliti .....	31
Tabel 4. 11 Biaya Bahan Baku <i>Caramel Macchiato</i> Menurut Peneliti.....	32
Tabel 4. 12 Biaya Bahan Baku <i>Red Black</i> Menurut Peneliti .....	32
Tabel 4. 13 Biaya Bahan Baku Semua Produk Menurut Peneliti .....	32
Tabel 4. 14 Biaya Tenaga Kerja Langsung per Pesanan.....	33
Tabel 4. 15 Biaya Depresiasi Aset Tetap .....	33
Tabel 4. 16 Biaya Bahan Penolong Untuk Ketiga Produk.....	34
Tabel 4. 17 Biaya Listrik Untuk Ketiga Produk .....	34
Tabel 4. 18 Biaya Sewa Tempat Produksi Untuk Ketiga Produk.....	34
Tabel 4. 19 Depresiasi Aset Tetap Untuk Ketiga Produk.....	35
Tabel 4. 20 Rekapitulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Untuk Ketiga Produk.....	35
Tabel 4. 21 Biaya Wifi Untuk Ketiga Produk.....	35
Tabel 4. 22 Biaya Sewa Tempat Pemasaran Untuk Ketiga Produk.....	36
Tabel 4. 23 Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i> .....	36
Tabel 4. 24 Penyajian Laba Rugi Menurut Peneliti .....	36
Tabel 4. 25 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Second Home Coffee</i> dan Peneliti .....	37
Tabel 4. 26 Perbandingan L/R Antara <i>Coffee Shop</i> dan Peneliti Varian Kopi Ningrum Bulan Desember 2023 .....	38
Tabel 4. 27 Perbandingan L/R Antara <i>Coffee Shop</i> dan Peneliti Varian <i>Caramel Macchiato</i> Desember 2023 .....	39
Tabel 4. 28 Perbandingan L/R Antara <i>Coffee Shop</i> dan Peneliti Menu Varian <i>Red Black</i> Desember 2023 .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Bahan Baku Dari <i>Second Home Coffee</i> .....	46
Lampiran 2 Surat Permohonan izin dan Permintaan Data Penelitian .....	47
Lampiran 3 Dokumentasi <i>Coffee Shop Second Home Coffee</i> .....	48
Lampiran 4 Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian.....	49